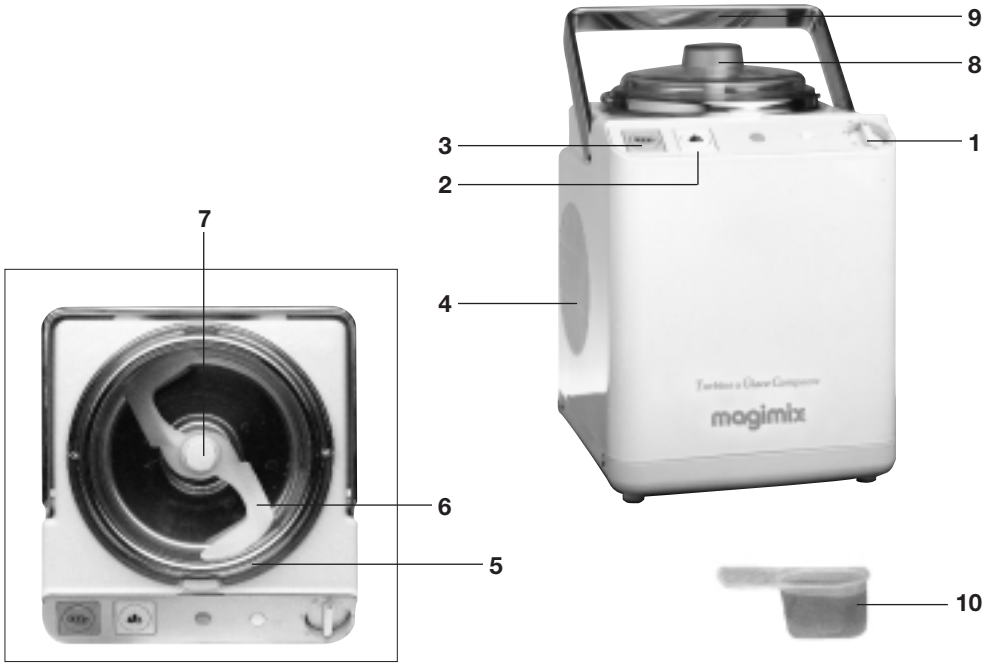
magimix®

Turbine à Glace Compacte

MODE D'EMPLOI ET RECETTES P. 2

Turbine à Glace Compacte



1 - Minuteur
2 - Bouton de commande de la pale
3 - Bouton du groupe réfrigérant
4 - Ventilation
5 - Bac amovible
6 - Pale
7 - Bouton de verrouillage de la pale
8 - Couvercle
9 - Poignée
10 - Doseur

CONSEILS IMPORTANTS

- Ne jamais pencher sur le côté ou renverser votre Turbine à Glace Compacte, vous risqueriez d'endommager le groupe réfrigérant.

  Si une telle manipulation a été faite, laissez reposer la turbine à glace pendant une journée entière sans la mettre en marche.
- Eviter de placer la turbine à glace compacte près d'une source de chaleur et de la placer contre un mur afin d'éviter d'obstruer les trous d'aération.
- Contrôler que la tension du secteur correspond bien à celle indiquée sur la plaque des données techniques de votre appareil.
- Votre turbine à glace compacte est équipée de 2 pales à mélanger. La pale la plus grande vous permet de faire de la glace dans la cuve fixe. La plus petite est destinée à la cuve amovible.

MODE D'EMPLOI

Votre Turbine à Glace Compacte est équipée d'une double cuve amovible. La conduction du froid entre la cuve fixe et la cuve amovible se fait par une dose d'alcool pur (ex : rhum, kirsch...) qui ne s'altère pas au contact du froid.

1- Enlever le couvercle, dévisser le bouton de verrouillage de la pale et retirer la pale.

2 - Retirer la cuve amovible et verser l'alcool avec le doseur dans la cuve fixe.

3 - Remettre en place la cuve amovible en faisant coïncider les traits de repère et appuyer légèrement de façon qu'elle soit parfaitement positionnée au fond de la cuve fixe.

Remettre la pale et verrouiller l'ensemble en vissant à fond le bouton de verrouillage de la pale.

4 - Mettre en marche le groupe réfrigérant en appuyant sur le bouton (✻✻✻).

Il est conseillé de mettre le groupe réfrigérant en marche 5 mn avant de verser la préparation de façon à pré-réfrigérer la cuve.

5 - Verser votre préparation dans la cuve et fermer le couvercle.

Votre préparation doit être préalablement refroidie au réfrigérateur de façon à lui faire atteindre une température d'environ 10 °C.

NE JAMAIS VERSER UNE PRÉPARATION ENCORE CHAUDE DANS LA CUVE : VOUS GAGNEREZ DU TEMPS ET VOTRE GLACE N'EN SERA QUE MEILLEURE.

NE FAITES PAS FONCTIONNER VOTRE APPAREIL SANS COUVERCLE AFIN D'ÉVITER TOUTE DÉPERDITION DE FROID.

6 - Mettre en marche la pale en appuyant sur le bouton de commande .

Programmer ensuite le minuteur. Le temps moyen de marche est de :

- 20 mn pour une glace à base de fruits, condiments, chocolat…
- 30 mn pour un sorbet à l'alcool,
- 20 mn pour un sorbet classique.

Ces temps donnent un résultat onctueux à l'italienne.
Pour des glaces ou sorbets à la française, ajouter 10 bonnes minutes.

LA PALE EST MUNIE D'UN SYSTEME DE DÉBRAYAGE QUI L'ARRÊTE AUTOMATIQUEMENT DES QUE LA CONSISTANCE DE LA GLACE OU DU SORBET EST MAXIMALE.

Le groupe réfrigérant fonctionne indépendamment du minuteur. S'il reste trop longtemps en marche après que la glace est terminée, l'alcool risque de se solidifier et la cuve est alors difficile à retirer. Dans ce cas l'arrêter en appuyant sur le bouton (✻✻✻) et attendre 2 à 3 minutes.

7 - RETRAIT DE LA CUVE AMOVIBLE

- Eteindre le bouton de commande de la pale .
- Eteindre le bouton de commande du groupe réfrigérant (✻✻✻).
- Oter le couvercle et dévisser le bouton de verrouillage de la pale.
- Prendre la cuve amovible par son anse et soulever avec un léger mouvement de rotation.

Pour retirer glace ou sorbet, utilisez la spatule fournie avec l'appareil.

8 - NETTOYAGE

La cuve amovible, la pale et la spatule, vont au lave-vaisselle.

La cuve fixe doit être nettoyée de la façon suivante :

- Débrancher la Turbine à Glace Compacte et attendre que la cuve soit complètement dégivrée.
- Nettoyer la cuve fixe à l'aide d'une éponge bien essorée, l'alcool doit alors être absorbée dans sa totalité.
- Bien rincer l'éponge et la repasser sur la paroi.
- Essuyer avec un chiffon sec.

ATTENTION

En cas de coupure de courant, éteindre complètement votre Turbine à Glace Compacte et attendre 4 à 5 minutes, avant de la remettre en marche. Essayer de la remettre en marche immédiatement risquerait d'endommager le compresseur.

Ne jamais renverser ou incliner la Turbine à Glace Compacte pendant son fonctionnement.

Ne jamais plonger la Turbine à Glace Compacte dans l'eau.

Cet appareil est pourvu d'un dispositif thermique qui intervient en cas de surcharge et arrête le moteur de la pale. En cas d'utilisation prolongée il est recommandé de laisser reposer l'appareil entre chaque préparation. Lorsque la pale s'arrête, cela signifie que la glace est prête. A ce moment-là appuyer sur le bouton de pale pour éviter la surchauffe du débrayage.

Votre Turbine à Glace Compacte est dotée d'une poignée vous permettant de la transporter facilement et sans risque. Cette poignée se rabat sur l'arrière de l'appareil. Elle est également dotée d'un enroulage de cordon qui permet aussi de ne dérouler que la longueur nécessaire.

Cet appareil est conforme à la norme CE relative aux perturbations.

LES RECETTES

La Turbine à Glace Compacte vous permet enfin de bénéficier d'un appareil de haute technologie jusqu'alors réservée aux seuls professionnels.

De la qualité des préparations de base dépend la saveur de la glace ou du sorbet. Dans le livre « Saveurs Glacées », vous trouverez des recettes originales élaborées par **Philippe Chapon, chef pâtissier chez Guy Savoy** et cuillère d'argent de l'Académie des Glaces. Avec « Saveurs Glacées », retrouvez le plaisir des glaces et des sorbets faits maison et réalisez des compositions et des coupes dignes d'un grand Maître Glacier.

LA GLACE

La glace est constituée à la base d'une crème anglaise ou d'une crème à la vanille (page 7) agrémentée selon les goûts, de parfums de fruits, épices, chocolat, café…

ATTENTION : Lors du turbinage la glace double de volume. Ne remplissez jamais plus de la moitié de la cuve (voir recettes).

LE SORBET

La base d'un sorbet est un sirop à 28° Baumé (page 9).

Le sorbet ne prend que peu de volume, vous pouvez remplir la cuve aux 2/3.

Pour toutes informations complémentaires,
nos Services Consommateurs sont à votre disposition :

FRANCE
5, rue Félix Faure - BP 157
94305 Vincennes Cedex.
Tél. : 01 43 98 36 36
Fax : 01 43 98 88 31

BELGIQUE
26 rue des Hayettes
6540 Mont-Sainte-Geneviève
Tél. : (071) 59 32 62
Fax : (071) 59 36 04

www.magimix.fr

Nous nous réservons le droit de modifier à tout moment et sans préavis les caractéristiques techniques de cet appareil.
Les informations figurant dans ce document ne sont pas contractuelles et peuvent être modifiées à tout moment.
© Tous droits réservés pour tous pays par Magimix.

RECETTES

LES GLACES

Glace à la Vanille ..... P. 7

Glace fin moka ..... P. 7

Café liégois ..... P. 8

Glace aux marrons ..... P. 8

Glace au chocolat ..... P. 8

Glace aux Pruneaux d'Agen ..... P. 9

LES SORBETS

Conseils généraux ..... P. 9

Sirop à 28° Baumé ..... P. 9

Sorbet à la banane ..... P. 10

Sorbet au citron ..... P. 10

Sorbet aux fraises ..... P. 10

Sorbet au melon ..... P. 11

Sorbet aux pêches fraîches ..... P. 11

Sorbet aux poires au sirop ..... P. 11

Sorbet au porto ..... P. 12

Sorbet au Calvados ou au Kirsch ..... P. 12

RECETTES DE BASE

LES GLACES

GLACE À LA VANILLE

Préparation : 20 mn - Cuisson : 15 mn - Refroidissement : 30 mn - Turbinage : environ 30 mn

Pour 1 litre : 1/2 litre de lait - 1 gousse de vanille - 210 g de sucre semoule - 6 jaunes d'œufs - 1/4 litre de crème fraîche très douce

C'est une excellente sauce à la vanille glacée, son parfum subtil se marie très bien avec le chocolat, le café, le caramel et le praliné, la fraise et la framboise.

Portez à ébullition le lait, la moitié du sucre et la gousse de vanille fendue dans la longueur. Ôtez la casserole du feu et laissez infuser la vanille pendant 10 mn en couvrant la casserole.

Dans un bol fouettez à vitesse moyenne les jaunes d'œufs avec le reste du sucre pendant 1 mn pour les blanchir.

Remettez la casserole sur le feu; lorsque le lait est bouillant, versez-en un peu sur les jaunes en fouettant et reversez le tout dans la casserole sur feu doux, en mélangeant sans arrêt avec la spatule de bois.

Conseils de cuisson valables pour toutes les glaces : le mélange ne doit surtout pas bouillir, il est préférable d'utiliser un thermomètre à sucre afin d'arrêter la cuisson à 83° exactement. Continuez à mélanger hors du feu, la température monte encore de 2°.

On sent très vite la préparation commencer à épaissir; sur la spatule soulevée horizontalement tirez un trait avec l'index, s'il reste bien marqué, la sauce est prise car elle nappe la spatule. Retirez du feu, enlevez la vanille et incorporez la crème fraîche en tournant. L'apport de crème arrête immédiatement la cuisson.

Si en cours de cuisson la sauce bout et tourne, fouettez-la vivement au mixer en ajoutant tout de suite une cuillerée de lait froid ou de crème froide.

Versez la préparation dans un récipient posé dans un bain de glaçons et d'eau. Mélangez de temps en temps; le refroidissement dure environ 30 mn. Mettez dans la Turbine.

Accompagnement : coulis de fruits frais, sauce à profiteroles.

Conservation : 15 jours au congélateur, moulée ou détaillée en boules pour la préparation de coupes glacées.

GLACE FIN MOKA

Préparation : 20 mn - Cuisson : 15 mn - Refroidissement : 30 mn - Turbinage : 30 mn

Pour 1 litre : 1/2 litre de lait - 210 g de sucre semoule - 6 jaunes d'œufs - 1/4 litre de crème fraîche - 50 g de café en grains - 20 grains de café liqueur (facultatif)

Broyez grossièrement les grains de café et mettez-les dans le lait sucré. Portez le tout à ébullition et laissez infuser hors du feu pendant 10 mn en couvrant la casserole. Avant de reporter la casserole sur le feu, passez l'infusion à travers une passoire fine qui retiendra toute la poussière de café. Procédez ensuite comme pour la glace à la vanille (voir ci-dessus), et après refroidissement mettez dans la Turbine.

Au moment du moulage, vous pouvez incorporer des grains de café liqueur dans la masse. La glace fin moka a tendance à noircir au contact de l'air. Fermez donc rapidement le moule.

CAFÉ LIÉGEOIS

Préparation : 10 mn - 2 boules de glace fin moka - 1/2 dl de café fort sucré

Décor : Chantilly - Grains de café liqueur

Dans un verre à pied glacé, mettez les boules de glace fin moka, versez dessus le café fort sucré froid, décorez généreusement de chantilly et parsemez de grains de café liqueur.

GLACE AUX MARRONS

Préparation : 25 mn - Cuisson : 15 mn - Refroidissement : 30 mn - Turbinage : 30 mn

Pour 1 litre : 1/2 litre de lait - 70 g de sucre semoule - 4 jaunes d'œufs - 300 g de crème de marrons

Procédez comme pour la glace à la vanille (page 7).

Dès que la cuisson est terminée, incorporez la crème de marrons de la façon suivante : dans un récipient contenant la crème de marrons, versez progressivement la préparation chaude en fouettant vivement pour obtenir une pâte lisse et sans grumeaux.

Après refroidissement, mettez dans la Turbine.

Idée de composition : cette glace peut être panachée avec le sorbet aux poires. (page 11)

Accompagnement : coulis de poires rehaussé d'une cuillerée à soupe d'eau-de-vie de poire.

GLACE AU CHOCOLAT

Préparation : 25 mn - Cuisson : 15 mn - Refroidissement : 30 mn - Turbinage : 30 mn

Pour 1 litre : 3/4 de litre de lait - 210 g de sucre semoule - 6 jaunes d'œufs - 60 g de cacao amer en poudre

Procédez comme pour la glace à la vanille (page 7).

Dès que la cuisson est terminée, incorporez le cacao de la façon suivante :

Dans un récipient de 2 litres contenant le cacao versez progressivement cuillerée par cuillerée, puis plus vite, le mélange chaud en fouettant vivement pour obtenir une pâte lisse sans grumeaux.

Après refroidissement, mettez dans la Turbine.

Accompagnement : sauce à la vanille ou à l'orange.

GLACE AUX PRUNEAUX D'AGEN

Préparation : 25 mn - Cuisson : 20 mn - Infusion : 1 h - Refroidissement : 30 mn - Turbinage : 30 mn

Pour 1 litre : 1/2 litre de lait - 120 g de sucre semoule - 4 jaunes d'œufs - 75 cl de sirop à 28° B - 7 cl d'armagnac - 200 g de pruneaux dénoyautés

Portez à ébullition le sirop et l'armagnac, ajoutez les pruneaux, donnez un bouillon. Laissez infuser cette préparation hors du feu pendant 1 h. Passez le tout au mixer pour obtenir une crème que vous mettez dans un récipient.

Procédez ensuite comme pour la glace à la vanille (page 7), et après la cuisson, incorporez la crème de pruneaux de la façon suivante :

Dans un récipient, contenant la crème de pruneaux versez progressivement cuillerée par cuillerée, puis plus vite, le mélange chaud en fouettant vivement pour obtenir une pâte lisse et sans grumeaux.

Après refroidissement, mettez dans la Turbine.

Accompagnement : sauce à la vanille parfumée avec une cuillerée d'armagnac.

LES SORBETS

CONSEILS GÉNÉRAUX

Le sorbet est une préparation composée soit de pulpe de fruits écrasée en purée et de sirop à 28° Baumé, soit d'alcool et de sirop à 28° Baumé.

Pour les sorbets aux fruits, choisissez des fruits arrivés à maturité, sains et riches en parfum.

La purée de fruits peut être obtenue à partir de fruits frais ou conservés.

Le sorbet augmente à peine de volume car il ne comporte ni corps gras ni œuf. Un sorbet d'un litre pèse entre 900 et 950 g.

SIROP À 28° BAUMÉ

Préparation : 5 mn - Cuisson : 10 mn - 1 kg de sucre - 1 litre d'eau

Portez à ébullition l'eau et le sucre en remuant avec la spatule jusqu'à ce que le sucre soit complètement fondu. Arrêtez la cuisson dès l'ébullition. Laissez refroidir.

Conservation : 15 jours au réfrigérateur dans un pot hermétique ébouillanté au préalable. On peut prélever la quantité voulue au moment de chaque préparation.

NB : On peut bien sûr, pour des questions de pratique, utiliser le sirop de sucre de canne liquide tout prêt, à la place du sirop 28° Baumé.

SORBET À LA BANANE

Préparation : 10 mn - Turbinage : 30 mn

Pour 1 litre : 750 g de bananes mûres - 3 dl de sirop à 28° B (page 9) - 1/2 jus de citron - 2 dl d'eau minérale ou d'eau de source - 1 cuillerée à soupe de rhum blanc

Broyez la chair des bananes pour obtenir 4 dl de purée. Ajoutez le jus de citron, le sirop, l'eau et le rhum. Mettez dans la Turbine.

Idées de compositions : panaché avec de la glace à la noix de coco, de la glace aux cacahuètes ou de la glace au chocolat.

Accompagnement : sauce à profiteroles.

SORBET AU CITRON

Préparation : 15 mn - Turbinage : 30 mn

Pour 1 litre : 1/4 de litre de jus de citron - 4 dl de sirop à 28° B (page 9) - 1/4 de litre d'eau minérale ou d'eau de source - 1 blanc d'œuf très frais - passoire fine

Ne pressez pas les citrons jusqu'à la peau blanche pour éviter toute amertume. Versez le jus à travers la passoire directement dans la Turbine. Ajoutez l'eau et le sirop à 28° B refroidi.

Avant que le sorbet ne soit tout à fait pris, prélevez-en 2 cuillerées à soupe, battez-les avec le blanc d'œuf, et reversez le tout dans la Turbine, le mélange en sera plus onctueux.

Idées de compositions : panaché avec les sorbets aux fraises ou aux framboises, citron givré.

On peut également dresser deux boules de sorbet dans une assiette et les décorer de quelques lamelles de goyave ou de rondelles de kiwi.

SORBET AUX FRAISES

Préparation : 10 mn - Turbinage : 30 mn

Pour 1 litre : 600 g de fraises - 4,5 dl de sirop à 28° B (page 9) - 1/2 jus de citron (facultatif) - 8 fraises déguisées (facultatif)

Mixez les fraises rapidement lavées et équeutées, pour obtenir 5,5 dl de purée. On peut utiliser de la purée de fraises congelées; dans ce cas, broyez-la avec le sirop sans la dégeler. Si les fraises ne sont pas très parfumées, ajoutez le jus de citron pour rehausser le goût des fruits. Mettez dans la Turbine.

Décor : entourez la base du sorbet de fraises déguisées.

Idées de compositions : panaché avec le sorbet au citron, ou la glace à la vanille, tulipe de fruits Melba.

SORBET AU MELON

Préparation : 15 mn - Turbinage : 30 mn

Pour 1 litre : 600 g de pulpe de melon - 4 dl de sirop à 28° B (page 9)

Coupez les melons en deux, enlevez les fibres et les pépins que vous jetez. Avec une cuillère, sortez la pulpe et passez-la au mixer, ajoutez le sirop. Mettez dans la Turbine.

Idée de composition : panaché avec le sorbet aux abricots.

SORBET AUX PÊCHES FRAÎCHES

Préparation : 15 mn - Turbinage : 30 mn

Pour 1 litre : 850 g de pêches - 3 dl de sirop à 28° B (page 9) - 1/2 jus de citron

Épluchez les pêches et enlevez le noyau. Passez-les au mixer afin d'obtenir 6 dl de purée. Si elles sont filandreuses, passez ensuite la purée à travers une passoire fine.

Ajoutez le sirop et le jus de citron.

Mettez dans la Turbine.

Idée de composition : panaché avec le sorbet aux framboises.

SORBET AUX POIRES AU SIROP

Préparation : 10 mn - Turbinage : 30 mn

Pour 1 litre : une boîte de poires au sirop d'1 litre - 1,8 dl de sirop à 28° B (page 9) - 1 cuillerée à soupe de jus de citron - Décor facultatif : 8 marrons déguisés

Mixez 550 g de poires égouttées, ajoutez 1 dl du sirop de la boîte, le sirop à 28° B refroidi et le jus de citron.

Mettez dans la Turbine.

On peut décorer le sorbet aux poires avec des marrons déguisés.

Idées de compositions : panaché avec de la glace aux marrons ou en couronne périgourdine.

Accompagnement : coulis d'abricots parfumé d'une cuillerée à soupe de kirsch.

SORBET AU PORTO

Préparation : 10 mn - Turbinage : 30 mn

Pour 1 litre : 2,3 dl de porto titrant 18° - 7,5 dl de sirop à 28° B (page 9)

Mettez les ingrédients directement dans la Turbine.

Ces proportions conviennent pour tous les alcools titrant 18°.

Conservation : une journée.

SORBET AU CALVADOS OU AU KIRSCH

Préparation : 10 mn - Turbinage : 30 mn

Pour 1 litre : 1/2 litre de sirop à 28° B (page 9) - 4 dl d'eau minérale ou d'eau de source - 1 dl de calvados (50°) ou de kirsch (40°)

On peut utiliser pour cette préparation tous les alcools titrant environ 40 à 50°.

Mettez les ingrédients directement dans la turbine, ils seront automatiquement mélangés.

Avec un alcool comme le kirsch, la Williamine, etc., qui ne titre que 40°, procédez de la même façon en ajoutant 3,5 dl d'eau minérale au lieu de 4 dl.

Conservation : Une journée.